

# Die ersten drei Neuen in der Kochnati

Auftakt zur Vorstellungsrunde der neuen Kochnationalmannschaft. Stefanie Siegenthaler, Frederik Jud und Jordan Thompson gewähren Einblicke in ihre Berufs- und Privatwelt.



## STEFANIE SIEGENTHALER

Die 28-Jährige hat ihr Kochhandwerk im Unique Hotel Appenberg in Zäziwil/BE erlernt. Heute ist sie Sous-chefin im Congress Hotel Seepark in Thun. Für die Kochnati empfahl sie sich mit dem Sieg am Swiss Culinary Cup 2016.

**1** Mich reizen vor allem die neue Herausforderung, die Abwechslung zum Berufsalltag und die Kochkunstszene im Allgemeinen, welche ich schon etwas länger verfolgen. Selbstverständlich kann man durch die Mitgliedschaft in der Schweizer Kochnationalmannschaft auch wertvolle Kontakte knüpfen, welche mir vielleicht in späterer Zukunft einmal von Nutzen sein können.

**2** Ich werde mit zwei anderen Teammitgliedern im kalten Programm den Fingerfood-Bereich, die Vorspeisen und die Schauplatte erarbeiten sowie im warmen Programm beim Dessert mithelfen.

**3** Inspirationen hole ich mir aus meinem beruflichen Alltag, aus dem Internet oder auch aus Kochbüchern, wie es wahrscheinlich die meisten Köche tun.

**4** Wenn ich merke, dass ich meinen Mise en place nicht so parat habe, wie ich es gerne hätte, werde ich ein wenig nervös.

**5** Also mit heisser Schokolade, Brot und einer Wärmflasche könnte ich schon mal überleben. Trotzdem würde mir meine Familie sehr fehlen, deswegen dürfte die auch mitkommen.



## FREDERIK JUD-ELMER

Der 31-Jährige lernte erst Bäcker, bevor er sich dem Kochberuf zuwandte. Seit 2016 ist er Leiter Verpflegung im Alterszentrum Bergli in Glarus. Er nahm mehrmals am Marmite-Wettbewerb teil und stand im Final der SVG-Trophy.

**1** Für mich ist es eine Ehre, ein Teil dieses wunderbaren Teams zu sein und unsere Nation an internationalen Wettkämpfen zu vertreten. Ich denke, so eine Chance bekommt man nicht zweimal, und somit wollte ich sie nutzen. Man lernt ein riesiges Netzwerk kennen und kann davon im aktuellen wie auch im späteren Berufsleben profitieren. Zudem ist die Kochnati-Mitgliedschaft ein Top-Leistungsausweis.

**2** Ich werde mich mit Jordan Thompson im kalten Programm um das ovo-lacto-vegetarische Dreigangmenü und das Fünf-gangmenü kümmern. Im warmen Programm ist es der Hauptgang.

**3** Inspiration für die Kochkunst hole ich mir in den Social Media, in Kochbüchern, Fernsehsendungen, auf Youtube und anderen Kanälen.

**4** Wenn ich gewissen Personen etwas schon zehnmals erklärt habe und es immer noch nicht so funktioniert, wie ich es will, dann kann ich schon mal die Ruhe verlieren. Oder wenn eine grosse Unordnung in der Küche herrscht.

**5** Familie, Gasherd, Feuerzeug, Pfanne, Messerkoffer, Kochbücher, Angel, Boot, Hängematte, Mountainbike.



## JORDAN THOMPSON

Der 33-Jährige absolvierte seine Kochlehre im Regionalspital Lachen/SZ. Heute ist er Küchenchef im Google-Restaurant an der Europaallee in Zürich. 2016 wurde er Dritter am Swiss Culinary Cup und kochte im Beef-Club auf Sat 1.

**1** Warum ich dabei bin? Ganz klar, um neue Erfahrungen zu sammeln und meine Leidenschaft in einem professionellen Umfeld ausleben zu können. Wie auch wegen des Kontakts mit Menschen, die sich für die Branche einsetzen und sie fördern.

**2** Im kalten Bereich bin ich für die Entwicklung vom gastronomischen Fünf-gangmenü und dem ovo-lacto-vegetabilen Dreigangmenü zuständig. Im warmen Bereich widme ich mich dem Hauptgang.

**3** Inspiration hole ich mir aus der Natur, Geschichte, Tradition, aus Kochbüchern, Zeitschriften, von Berufskollegen, auf Messen, Reisen, durch Fernsehsendungen und aus so ziemlich allem, womit ich in irgendeiner Art eine Verbindung mit dem Kochen herstellen kann.

**4** Ein schlechter Informationsfluss, Fehler, die ignoriert statt angesprochen und verbessert werden oder Termine, die nicht eingehalten werden. Verlässlichkeit und Vertrauen sowie respektvoller Umgang stehen bei mir in der Küche ganz weit oben.

**5** Schweizer Sackmesser, Pfanne, Fischerrute, Gummistiefel, Regenanzug, Schlafsack, Zelt, Taschenlampe, Pflanzensamenbank und Gitarre.

## 5 Fragen

**1**

Was waren für Sie die Gründe, in die neue Schweizer Kochnationalmannschaft einzusteigen?

**2**

Welche Aufgaben übernehmen Sie im Team?

**3**

Woher holen Sie sich Inspirationen für die Kochkunst?

**4**

Wer oder was bringt Sie in der Küche aus der Ruhe?

**5**

Welche zehn Dinge würden Sie auf eine einsame Insel mitnehmen?

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsoren:  
SWICA Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:  
G. Bianchi AG

Ausrüster:  
Bragard Suisse,  
Electrolux Professional,  
GastroImpuls, KAI

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:  
CCA Angehrn, Pacojet, Hero,  
Scana, Uncle Ben's

Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:  
Boiron, Brunner-Anliker, Emmi Food Service, HUG AG, Prodega/Growa/Transgourmet, Wiberg

ANZEIGE

Wir fördern den Stellenwert unserer Berufe.

[www.hotelgastrounion.ch/skv](http://www.hotelgastrounion.ch/skv)

## Herzlichen Dank

Für die Unterstützung der Schweizer Kochnationalmannschaft und der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft.

HOTEL & GASTRO  
union | skv  
seit 1886 | SCHWEIZER KOCHVERBAND

Hauptsponsor



Co-Sponsor



Ausrüster



Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft



Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft

